

Das Glück ist das einzige,
das sich verdoppelt,
Wenn man es teilt.
Albert Schweizer

Sie trauen sich!



Die Waldau ist ein Teil des Bonner Stadtwaldes,
unmittelbar des Stadtteils Venusberg.
Bekannt ist Sie vor allem als Ausflugsziel für jung und alt.
Nutzen Sie die Freizeitangebote,
wie das vor allem bei Kindern beliebte Wildgehege,
den riesigen Spielplatz und
ab Herbst 2019 das neugestaltete Haus der Natur.

Unser Veranstaltungsaal bietet Ihnen Platz für bis zu 180 Personen.

Genießen Sie den direkten Zugang zu Ihrer privaten Terrasse und
schnuppern Sie die frische Waldluft bei einem Glas Sekt.

Lassen Sie Ihre Feier zu einem unvergesslichen Erlebnis werden und
profitieren Sie von unserer jahrelangen Erfahrung!



Unser Hochzeitsangebot beinhaltet:

Sektempfang

Sekt

Hausmarke, trocken

Orangensaft

Mineralwasser

dazu reichen wir verschieden belegte Canapés:

Canapés (2 St. / Pers.)

ausgestochene Weißbrotscheiben, gebuttert & belegt

- gebeiztem Lachs & Senf – Dill – Sauce
- Schweinefiletbraten, Senf-Dip & Cornichon
- Parmaschinken & Melonenkügelchen, gespießt
- rosa gebratenem Roastbeef & Remouladen-Dip
 - Radicchio, Tortenbrie & Weintraube
- Pumpernickeltaler mit Kräuterfrischkäse & schwarzer Olive

Hochzeitbuffet

Ofenfrische Brotauswahl mit Kräuterquark & Butter
Tomaten & Mozzarella mit frischem Basilikum
Antipasti-Auswahl
Salat von dreierlei Linsen mit Balsamico / Couscoussalat
Crepe mit Räucherlachs und Kräutercreame gefüllt
Rauchfisch-Auswahl mit Honig-Senf-Dill-Sauce & Sahnemeerrettich
Vitello tonnato (Sous Vide gegart)
Artischockenherzen mit Fetakäse, Tomaten und Lauchzwiebeln
Gartenfrische Salate mit diversen Dressings

Maishähnchenbrust mit Rosmarinjus, Marktgemüse & Schupfnudeln
Rinderhüfte mit Pfeffersauce, Ratatouille & Rosmarinkartoffeln
Schweinefilet mit Cognacsauce, Spinat & Bandnudeln
Zanderfilet auf Fenchel-Tomatengemüse, Weißwein-Limonensauce & Vollkornreis
Crespelle mit Pilzen gefüllt
Hausgemachtes Kartoffel-Feta-Gratin

Limetten- Mascarponecrème mit frischen Waldbeeren
Obstsalat mit Maraschino
Spanischer Mandelkuchen
Zweierlei Mousse au chocolat

Mitternachtsimbiss

Frische Hamburger zum Selbstbelegen
oder Currywurst mit Wedges

Getränkepauschale für 6 Zeitstunden beinhaltet:

Sektempfang *wie oben aufgeführt*

alkoholfreie Getränke

Mineralwasser

Coca Cola | light | Fanta | Sprite

Malzbier | Schweppes Bitter Lemon | Ginger Ale | Tonic Water

Apfelsaftschorle | Orangensaft

Hausweine

Terra Blanc Grauburgunder

Deutscher Qualitätswein Trocken
Brogsitter, Rheinhessen
vollmundig, körperreich und fein
abgerundet, die Säure hält sich
dezent im Hintergrund

Terra Noir Portugieser Rosé

Deutscher Qualitätswein Feinherb
Brogsitter, Pfalz
filigraner und weicher Wein,
das Aroma ist fruchtig nach
Süßkirsche und Himbeere

Merlot

Torresella Veneto
charakteristischer
Merlot mit exzellentem
Bukett und feinem Aroma
italienischer Kräuter

Biere

Peters Kölsch vom Fass

Radeberger Pils vom Fass

Jever Fun

Schöffelhofer Weizen

Kaffeespezialitäten

Kaffee | Tee | Espresso

Cappuccino | Milchkaffee | Latte Macchiato

Äußerer Rahmen

Tischform:	8-11er Tische / rund
Tischdecke:	weiß
Serviette:	Stoffserviette weiß
Kerzen:	vom Haus
Menükarten:	vom Haus
Stehtische:	vom Haus
Stretch – Hussen:	klassisch weiß oder modern schwarz
Rednerpult:	auf Wunsch inklusive

**Weitere Ausstattung wie Silberkandelaber, Candy-Bar, Leinwand, Beamer usw.
nach Absprache gegen Aufpreis möglich!**

Unser Angebot für alle Hochzeitspaare

die sich trauen

115,80 € / Person

Kinder im Alter von 3 bis inklusive 13 Jahren zahlen 8,50 € / Lebensjahr

Alternativ

1) Getränke individuell nach Verbrauch

Durstlöscher für Genießer ohne Alkohol

Mineralwasser Selters „Classic“	0,25 l	2,90 €
Mineralwasser „Exclusiv Still“	0,25 l	2,90 €
Mineralwasser Selters „Classic“	0,75 l	7,50 €
Mineralwasser Selter „Still“	0,75 l	7,50 €
Coca Cola (1,3,9)	0,20 l	2,90 €
Coca Cola Light (19)	0,20 l	2,90 €
Coca Cola zero (19)	0,20 l	2,90 €
Fanta, Sprite(1,3)	0,20 l	3,20 €
Thomas Henry Bitter Lemon(2,10,20)	0,20 l	3,20 €
Thomas Henry Tonic Water (3,20)	0,20 l	3,20 €
Thomas Henry Ginger Ale (1,10,20)	0,20 l	3,20 €
Säfte: Ananas,Apfel,Orange,KiBa,Maracuja	0,20 l	3,20 €
VIO Saftschorlen	0,33 l	3,70 €

Genuss vom Siebträger – Kaffee & Kaffeespezialitäten

Café Crémé (9)		2,90 €
Espresso (9)		2,70 €
Doppelter Espresso (9)		4,00 €
Cappuccino(9,G)		3,40 €
Latte Macchiato (9,G)		3,80 €
Großer Milchkaffee (9,G)		3,80 €
Tasse Trinkschokolade (G)		3,60 €
Tasse Trinkschokolade mit Sahne		3,90 €
Tee Pure Tea Sortiment		3,20 €

Gebrautes vom Fass und aus der Flasche

Peters Kölsch vom Fass	0,25 l	2,90 €
Radeberger Pils vom Fass	0,25 l	2,90 €
Schöffelhofer Hefeweizen vom Fass	0,50 l	4,50 €
Schöffelhofer Weizen (kristall/dunkel/alkoholfrei)	0,50 l	4,50 €
Malzgetränk (2)	0,33 l	3,20 €
Jever fun	0,33 l	3,20 €

„Gegorenes“ für Genießer – Wein und Schaumwein

Hausweine

Terra Blanc Grauburgunder	0,20 l	6,50 €
Deutscher Qualitätswein Trocken	0,75 l	22,00 €
Brogsitter, Rheinhessen		
vollmundig, körperreich und fein abgerundet, die Säure hält sich dezent im Hintergrund		

Terra Noir Portugieser Rosé	0,20 l	6,50 €
Deutscher Qualitätswein Feinherb	0,75 l	22,00 €
Brogsitter, Pfalz		
filigraner und weicher Wein, das Aroma ist fruchtig nach Süßkirsche und Himbeer		

Candidato Tempranillo	0,20 l	6,70 €
Barrique, Kastilien	0,75 l	22,50 €
drei Monate im Barrique gereift, Bukett von Waldbeeren und Trockenpflaumen		

Weißweine

Chardonnay	0,20 l	6,70 €
Pays d Oc IGP	0,75 l	22,50 €
Sélection Prestige, Frankreich zeichnet sich durch eine bemerkenswerte Frucht aus. Passt ausgezeichnet zu Salaten, Meeresfrüchten und Geflügel		
Pinot Grigio Delle Venezie	0,20 l	6,70 €
San Bebedetto, Veneto	0,75 l	22,50 €
unkomplizierter Wein mit animierendem Geschmack, frisch und weich, von wohlbekömmlicher Leichtigkeit, trocken		
Terra Blanc Riesling	0,75 l	26,50 €
Deutscher Qualitätswein Feinherb Brogsitter Rheinhessen wunderbar fruchtig, mit feiner Mineralität unterlegt, pikantes Säurespiel		
Crane White Colombar	0,75 l	26,50 €
Goedverwacht, Südafrika saftig-frischer und äußerst lebendiger Weißwein trocken und strahlend hell		
Weissburgunder	0,75 l	28,50 €
Edition Brogsitter Deutscher Qualitätswein trocken ein reintoniger, fruchtiger, vollmundiger Wein mit feinem Schmelz und ausgewogener Struktur		

Rosé

Rosé	0,20 l	6,70 €
Qualitätswein Trocken	0,75 l	22,50 €
Weingut Rings, Pfalz duftet nach Cassis und Erdbeeren, am Gaumen sehr frisch und elegant mit schöner Säure		

Rotwein

Merlot	0,20 l	6,50 €
Torresella, Veneto	0,75 l	22,00 €
charakteristischer Merlot mit exzellentem Bukett und feinem Aroma italienischer Kräuter		
Terra Noir Spätburgunder	0,20 l	6,70 €
Deutscher Qualitätswein Trocken	0,75 l	22,50 €
Brogsitter Rheinhessen leuchtend-rubinroter Wein mit einem an Beeren erinnerndes Bukett		
Cabernet Sauvignon	0,75 l	26,50 €
Sélection Prestige Bouchard Ainé, Languedoc tieftrote Farbe, ausgewogener, runder Geschmack Bukett nach schwarzer Johannisbeere		
Cabernet Sauvignon	0,75 l	26,50 €
Vina Valdivieso, Chile tiefdunkler Wein mit viel Struktur und ein anüpp		

ige Beerenfrucht erinnerndes Bukett		
Prim Ahr Cuvée	0,75 l	29,50 €
Deutscher Qualitätswein Trocken		
Brogssitter Ahr		
rubinrote Farbe mit schimmernden Reflexen, im Bukett		
frische Nuance schwarzer Beerenfrucht		

Sekt

Brogssitter Secco	0,10 l	4,50 €
Deutscher Perlwein ,trocken	0,75 l	26,00 €
Brogssitter Privatkellerei		
prickelndes Geschmackserlebniss mit feiner Perlage		
und klarem, reitönigem Charakte		
Cabinett Dry	0,75l	29,00 €
Weißsekt ,trocken		
Brogssitter Privatkellerei		
frisch-prickelnder mit einem an Zitrusfrüchte		
und Äpfeln erinnerndem Bukett		
Chardonnay Brut	0,75 l	33,00 €
Rebsortensekt		
Brogssitter Privatkellerei		
bestechende Klarheit und Farbe, feinstes Mousseux		
vollendet im Geschmack		

optional Getränkepauschale mit Sektempfang für 6 Zeitstunden

47,50 € /p.Pers.

Sektempfang mit Sekt, Orangensaft und Mineralwasser.

Dazu reichen wir
klassische Flammkuchen als Fingerfood.
Hausweine, Biere, Softgetränke und Heissgetränke

Verlängerungsstunde	7,80 €/p.Pers.
Kinder von 3 bis 13 Jahren zahlen pro Lebensjahr	4,80 €

2) Speisenangebot als Free Flow Buffet an verschiedenen Ständen

Rundlaufbuffet mit Vorspeisenoptionen im Porzelanschälchen

Kirschtomaten & Mozzarella mit frischem Basilikum
Tortillaroulade mit Rauchlachs & Honigsenf
Kleine Rosmarinfrikadellen auf Ratatouillesalat
Salat von der Pute in fruchtiger Currysauce
Marinierter grüner Stangenspargel mit Flusskrebsfleisch
Gebackene eingelegte Zucchini, Aubergine, Champignon & Tomate
Salat von Fetakäse, Oliven & Tomate in Weißweinvinaigrette

Raclett frisch geschabt vom Raclett-Grill

Bretonische Kräuterbratlinge mit Raclettkäse und diversen Toppings wie geröstetem Bauchspeck, Cornichons, Ananas- und Spargelstücken, Maiskölbchen, und gerösteten Gemüsen.

Pasta im Parmesanlaib

Frisch gekochte grüne und weiße Bandnudeln im Parmesanlaib aromatisiert mit Rucola, Parmesanchips und gerösteten Pinienkernen.

Medaillons von Schwein, Rind, Pute und Lachsfilet frisch vom Grill

dazu bieten wir knackige Marktgemüse, Hollandaise und gratinierte Kartoffeln und Ratatouillegemüse, Rosmarinenjus und Kartoffelgnocchi an.

Schokoladenbrunnen und Dessertoptionen im Miniglas

Mini-Windbeuteln, Ananasstücken, Erdbeeren, Bananen und Trauben zum überziehen mit Zartbitterschokolade vom Brunnen.

Panna Cotta mit Caramel

Zwetschgenkompott mit Vanillerahm

Mousse von weißer Schokolade mit Blaubeeren

Erdbeer-Gazpacho mit Joghurt

Currywurststand ab Mitternacht

Klassische Currywurst vom Grill mit feurig- fruchtiger Currysauce und Ciabatta.

65,50 €/p.Pers.

Kinder von 3 bis 13 Jahren zahlen pro Lebensjahr

7,00 €

3) Äusserer Rahmen

Tischform:	10er - 12 er Tische / rund	o.B.
Tischdecke:	weiß	o.B.
Stuhlhussen:	weiß	3,00 €/ Stk
Serviette:	Stoffserviette weiß	1,50 €/ Stk
Kerzen:	vom Haus	1,00 €/ Stk
Menükarten:	vom Haus	3,00 €/ Stk
Stehtische:	vom Haus mit Husse	10,00 €/ Stk
Lichttechnik:	Floorspots in verschiedenen Farben	5,00 € / Stk
Rednerpult:	auf Wunsch inklusive	o.B.
Bereitstellungs- und Reinigungspauschale		300,00 €

Kostenschätzung

Beispiel Kostenschätzung Hochzeits Pauschale

-50- x Veranstaltungspauschale	5790,00 €
-80- x Kinderjahre	680,00 €
-40- x Verlängerungsstunde Getränke optional 24 - 1 Uhr	312,00 €
-1- x Bereitstellungspauschale	300,00 €
netto	5951,26 €
19% USt	1130,74 €
Gesamt brutto	7082,00 €

Beispiel Kostenschätzung Alternativangebot

-50- x Getränkepauschale	2375,00 €
-50- x FreeFlowBuffet	3275,00 €
-80- x Kinderjahre Essen	560,00 €
-80- x Kinderjahre Getränke	384,00 €
-40- x Verlängerungsstunde Getränke optional 24 - 1 Uhr	312,00 €
-60- x Stuhlhussen	180,00 €
-60- x Stoffserviette	90,00 €
-6- x Stehtische	60,00 €
-1- x Bereitstellungspauschale	300,00 €
netto	6332,77 €
19% USt	1203,23 €
Gesamt brutto	7536,00 €

Anmerkungen | Sonstiges

- a) Als Zahlungsarten akzeptieren wir Barzahlung, EC-Kartenzahlung und Zahlung per Rechnung. Kreditkartenzahlungen sind nur bis zu einem Betrag bis 300,- € kostenfrei möglich. Bei Beträgen, die oberhalb dieser Grenze liegen, berechnen wir eine Gebühr von 3 % des Rechnungsbetrages.
- b) Bitte teilen Sie uns spätestens -5- Tage vor Veranstaltungsbeginn, die für die Rechnung verbindliche Gästeanzahl mit. Vielen Dank!
- c) Gemäß den aktuellen Hygienevorschriften ist es uns nicht gestattet, Ihnen den Lebensmittelüberhang mitzugeben.
- d) Wir berechnen eine **Bereitstellungs- und Reinigungspauschale** für den gebuchten Raum in Höhe von **300,- €**.
- e) Die Nutzung des gebuchten Raumes endet grundsätzlich um 03.00 Uhr. Darüber hinausgehende Nutzung ist aber nach vorheriger Absprache möglich.
- g) Unsere Preise verstehen sich – sofern nicht anders gekennzeichnet – inkl. Bedienung und MwSt.
- h) Das Einbringen von Speisen und Getränken ist nicht oder nur nach ausdrücklicher Genehmigung zulässig.
- i) Sie können den gebuchten Raum gerne mit eigener Dekoration und eigenem Blumenschmuck ausstatten. Hier bitten wir Sie aber um kurze Rücksprache.
- j) Bitte beachten sie: Die Verwendung von Party-Feuerwerksartikeln wie Wunderkerzen, Traumsterne o.ä. ist ausschließlich nach vorheriger Absprache erlaubt. Vor Benutzung ist das Servicepersonal zu informieren und durch den Veranstalter sicherzustellen, dass zur Verhinderung eines Fehlalarmes die Rauchmeldeanlage für das Abbrennen der Feuerwerksartikel entsprechend deaktiviert wurde. Kosten für Feuerwehr-Einsätze, die bei Zuwiderhandlung durch einen Fehlalarm anfallen, werden an sie als Veranstalter weitergereicht.

**Bitte beachten Sie ferner unsere
allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB) für Veranstaltungen!**